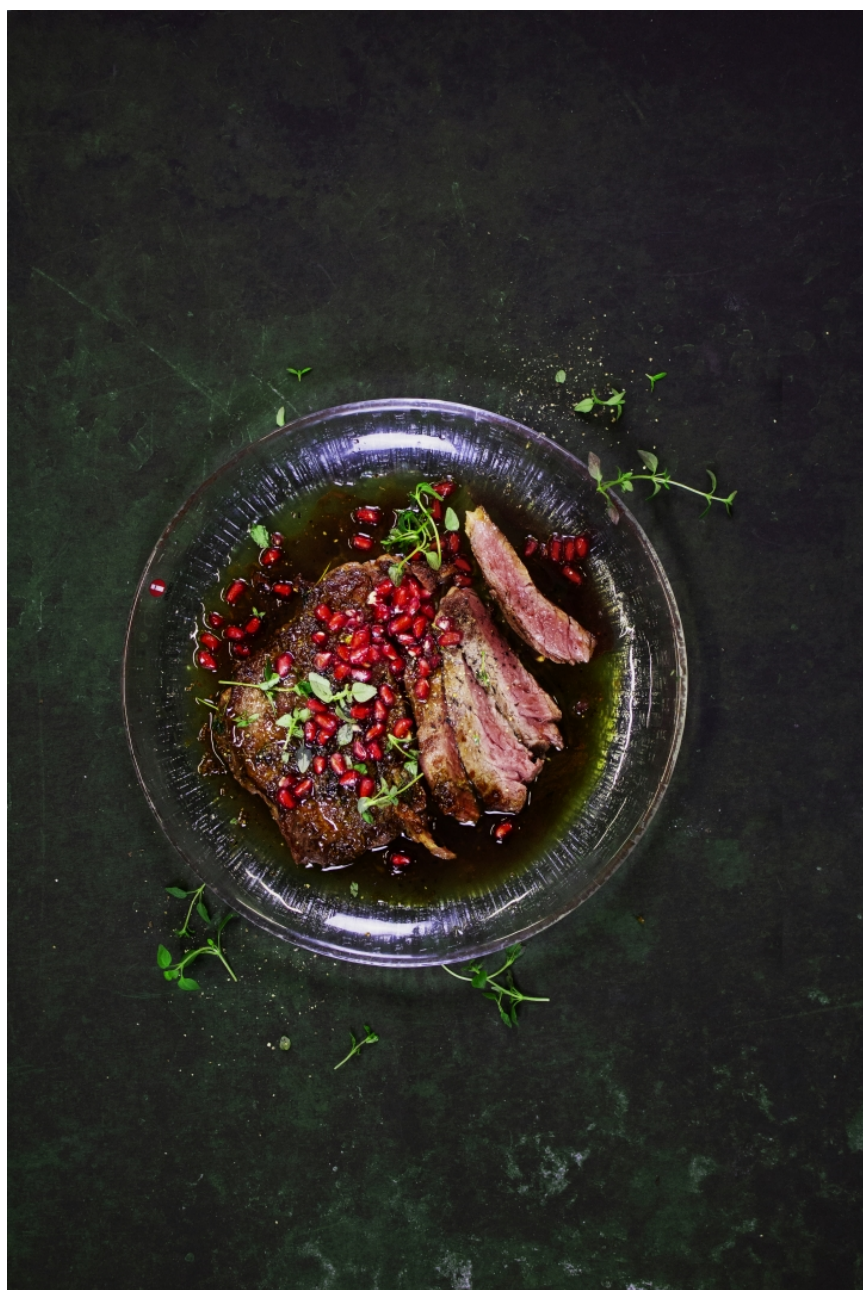


## Šventinis jautienos kepsnys su granatais



### Gaminimas

1. Į įkaitintą keptuvę pilkite BORGES alyvuogių aliejaus „Extra Virgin“ ir dėkite **KITCHEN ME šviežių sausai brandintą antrekoto didkepsnį „Rib Eye“**, įberkite KOTANYI pipirų ir kepkite apie 2 minutes, kol apskrus, apverskite, sudėkite sviestą, prieskonines žoleles ir kepkite dar 2-3 min.
2. Iškepusi kepsnį palaikykite keletą minučių kambario temperatūroje, kad raumenų struktūra atsipalaiduotų.
3. Į ZYLE keptuvę, kurioje kepė mėsa, sudėkite cinamoną, KOTANYI laurų lapus, supilkite granatų sultis, įtarkuokite imbierą ir ½ apelsino žievelės, pilkite KIKKOMAN sojų padažą, berkite juodųjų pipirų, sudėkite DANSUKKER nerafinuotą cukranendrių cukrų ir virkite, kol nugaruos apie ½ masės ir padažas sutirštės.
4. Kepsnį supjaustykite, sudėkite į lėkštę, užpilkite padažu, užberkite granatų sėklomis, papuoškite čiobrelių lapeliais ir užberkite KOTANYI druskos.

Už nuotraukas ir gardžių idėjų dėkojame Alfui Ivanauskui VMG komandai

Atgal į receptų sąrašą

### INGREDIENTAI

2 šaukštų	BORGES alyvuogių aliejaus Extra Virgin
220 g	KITCHEN ME šviežio sausai brandinto antrekoto didkepsnio Rib Eye
2 šaukštų	sviesto
1 saujos	čiobrelių ir rozmarinų
2	cinamono lazdelių
2	KOTANYI laurų lapų
100 ml	granatų sulčių
1 šakelės	imbiero šaknies
1/2	apelsino
1 šaukšto	KIKKOMAN sojų padažo
žiupsnelis	DANSUKKER nerafinuoto cukranendrių cukraus
1/2	granato
žiupsneliso	KOTANYI druskos
žiupsnelio	KOTANYI juodųjų pipirų